LETTRE

DE LA SOCIÉTÉ DES AMIS DES NOIRS,

Aux Auteurs de la Décade Philosophique.

CITOYENS,

Travailler à détruire la traite et à adoucir le sort des Noirs dans les Colonies, fut l'unique but de l'association qui se forma, même avant la révolution, sous le nom de *Société des Amis des Noirs*. Des événemens qu'on n'avait pu ni prévoir, ni calculer, précipitèrent la marche de la révolution, et les Noirs devinrent entièrement libres au moment où l'on osait à peine espérer de voir diminuer le poids de leur chaîne.

Mais la tâche des amis de l'humanité n'est pas encore remplie ; chez eux les Africains ignorent tout le parti qu'ils pourraient tirer de leur sol et de leur climat pour leurs propres jouissances et celles des autres ; ils sont sans instruction et sans connaissance des arts utiles, et leurs semblables, actuellement libres dans nos colonies, devenus nos concitoyens et nos frères, ne sont-ils pas livrés à une grande ignorance ? N'ont-ils pas un besoin urgent d'instructions morales et physiques ? Avec une aussi grande aptitude pour tous les Arts, ne faut-il pas leur en apprendre les élémens, la marche et la pratique ? avec un sol qu'ils ne cultivaient autrefois qu'en y traînant des chaînes, et en l'arrosant de leur sueur

*

et de leurs larmes, ne faut-il pas leur donner tous les moyens de le rendre infiniment productif, en substituant à un trop grand abus de leurs forces, le secours de toutes les machines qu'a inventées la mécanique, et de toutes les découvertes qui tiennent à l'Agriculture, et qu'a perfectionnées la Chimie? Le Gouvernement lui-même n'a-t-il pas besoin d'être secondé dans ses bonnes intentions sur l'amélioration des Colonies et du sort des Colons, par les recherches, les méditations, les observations, les mémoires des patriotes qui, à des connaissances déjà acquises sur les Colonies, voudront joindre des travaux qui puissent les augmenter et procurer les moyens de les mettre en pratique?

Tels sont, Citoyens, les motifs louables qui ont réuni quelques-uns des anciens membres de la Société des Amis des Noirs à des députés des Colonies, à des Noirs, et à d'autres philantropes instruits et zélés républicains.

Un des premiers objets de leur attention a été l'amélioration de la culture des cannes à sucre par des hommes libres. A ce sujet un des membres a lu à la réunion quelques détails sur la manière dont la canne à sucre est cultivée à Batavia, avec quelques réflexions sur l'importance de faire dans nos Colonies des essais du même genre. Ces détails sont extraits de l'*Essay on Colonisation*, etc. Essai sur la Colonisation du C. Wadstrom, ouvrage précieux et intéressant dans les circonstances actuelles, qu'il serait à désirer qu'il fût traduit en français.

Mémoire sur la culture des Cannes à sucre à Batavia, avec quelques observations sur l'amélioration dont cette culture est susceptible dans nos Colonies.

On apprendra sans doute avec intérêt que les cannes à sucre sont cultivées dans les Indes orientales par des personnes libres, et que cette production y est d'une

qualité supérieure et à beaucoup meilleur marché que dans les îles du golphe du Mexique. Il en est de même du rum (1).

La Chine, la Cochinchine, le Bengale et la côte du Malabar produisent une grande quantité de sucre ; mais comme ce genre de culture est beaucoup plus considérable à Batavia, nous nous arrêterons à donner des détails sur la manière dont elle est pratiquée dans cette île.

Un propriétaire riche, divise en général ses plantations en 300 arpens ; sur chacune des divisions il fait construire des bâtimens solides. Il loue ensuite chacune de ces divisions à des Chinois qui les habitent sous le titre de fermiers, et les sous-afferment à des personnes libres par parties de 50 arpens, sous la condition de les planter en cannes à sucre, et sous la redevance de tant par chaque pécule (2) de sucre de produit.

Le principal fermier fait ensuite venir, pour faire la récolte, des ouvriers des villages qui avoisinent sa ferme. Aux uns il confie la coupe des cannes et leur transport au moulin; les autres sont chargés de faire bouillir le jus qui en provient; les troisièmes l'enduisent d'argile (3) et en remplissent des paniers (4) prêts à vendre.

Ces différens ouvriers sont payés à tant par pécule. Chaque fermier peut calculer ce qu'il lui en coûtera par pécule, et par conséquent combien il lui reviendra. Il ne fait que les dépenses indispensables.

Dès que la récolte est finie, les différens ouvriers qui y ont été employés s'en retournent chez eux pour

---

(1) C'est la liqueur qui provient de la distillation des melasses et des écumes.

(2) La pécule pèse 133 livres et demie.

(3) Enduire d'argile, c'est couvrir le suc qui provient de la canne, d'une terre très-fine qui sert à blanchir le sucre et à procurer le sucre terré.

(4) Ces paniers sont des formes où l'on renferme le suc pour le terrer.

sept mois, et il ne reste sur le terrain que les sous-fermiers ou planteurs qui le préparent pour la récolte prochaine.

L'ouvrage ainsi divisé est mieux fait et à meilleur marché. Ce n'est qu'à Batavia que l'on fait du sucre terré, mais il est égal en qualité au meilleur sucre des îles occidentales, et n'est vendu que 12 livres la pécule, un peu plus de sept liards la livre.

Le prix commun d'une journée est de 18 à 20 sous.

Il n'y a aucune distillation sur les plantations à sucre : les écumes et les melasses (1) sont vendues au marché où un distillateur peut acheter le produit pour la distillation de cent plantations ou de 30,000 arpens.

Cette méthode est préférable et plus lucrative que celle des îles occidentales où chaque plantation a sa raffinerie.

Le rum est vendu à Batavia, 4 sous par gallon, (2) à cinq dixième à-peu-près de force.

Culture des Cannes.

Tandis que dans les îles la houe (3) est presque le seul ustensile connu pour cultiver la canne à sucre, on se sert à Batavia avec un grand succès d'une charrue légère, traînée par un seul buffle, après laquelle on fait passer un cylindre.

Une personne avec deux paniers suspendus à chacun des bouts d'un bâton porté sur l'épaule d'une autre personne, fait tomber alternativement de chaque panier une plante de canne dans des trous faits exprès, et à la même distance que se trouvent les deux paniers ; la même personne pousse avec son pied de la terre pour couvrir

---

(1) Les melasses sont les résidus graisseux des sucres raffinés qui ne peuvent prendre de consistance plus solide que celle de sirop.

(2) Le gallon contient quatre pintes de Paris.

(3) La houe est un instrument de fer large et recourbé, qui a un manche de bois, et avec lequel on retire la terre à soi, pour lui donner une sorte de labour.

la plante de la canne, après qu'elle a été jetée dans chaque trou.

Les jeunes cannes sont souvent sarclées (1) par la charrue ; seulement on se sert de la houe quand il s'agit de biner (2) autour des plantes encore très-jeunes, opération peu nécessaire quand la terre a été bien labourrée.

Quand les cannes sont prêtes à être terrées, on laboure à une certaine profondeur les espaces qui sont entre les lignes des cannes : les bouts de celles-ci étant liés, ensuite une personne tenant en main une espèce de fourche à plusieurs dents, la pousse dans la terre labourée, tandis qu'une autre placée vis-à-vis la plante, la tirant par le bout d'une corde, lève toute la terre que la charrue a démêlée.

Par ce moyen deux personnes peuvent terrer plus de cannes dans un jour que dix nègres avec des houes.

Dans les Indes orientales on terre les cannes plus haut que dans les îles.

Dans les terrains humides on les terre facilement à la hauteur du genou, en fesant une couche sèche pour les cannes et une tranchée pour l'eau.

Facon du Sucre.

On prend autant de soin à Batavia à réduire la canne en sucre qu'à la cultiver.

L'évaporation étant en proportion de la surface des vases, les bouilloires ont la plus grande surface possible.

Le jus des cannes est d'abord tempéré et bouilli à consistance de sirop. Il est versé ensuite dans des cuves et arrosé avec de l'eau pour précipiter les mauvaises parties.

Après avoir resté six heures tranquille on le fait couler par trois trous faits à différentes hauteurs : d'abord par le

(1) *Sarcler* c'est arracher les mauvaises herbes d'un champ.

(2) *Biner*, c'est donner une nouvelle façon aux terres.

premier trou dans une bouilloire de cuivre, placée sur le feu, où le suc est encore tempéré une fois, et réduit en sucre avec un feu modéré.

Il se met en grain; alors l'ouvrier plonge une petite baguette dans la bouilloire, et lorsqu'il l'en retire, il fait tomber goutte à goutte le sucre qui s'y est attaché, dans un vase plein d'eau, d'où en le retirant avec l'ongle du pouce, il juge quand le sucre est suffisamment bouilli.

Les cuves dont il a été fait mention sont toutes placées à la gauche des bouilloires en cuivre. Après y avoir fait couler tout ce qui est clair par le premier trou, on passe le reste; ce qui se trouve clair tiré par le second trou, est jeté dans la bouilloire; le reste, ou les lies, tiré par le troisième trou, est destiné à la distillation.

On enduit ensuite le sucre d'argile dans l'Orient comme dans l'Occident.

Observations.

Les cannes ne sont pas placées dans l'Orient comme dans les îles, sous des hangards (1), où elles perdent beaucoup de leur qualité et de leur force avant qu'on s'en serve; mais elles sont repandues tout de suite, pour être séchées, sur l'emplacement où elles ont été coupées et après mises en fagots, placées en meules, et employées sitôt qu'elles sont sèches; par ce moyen leur force au feu est beaucoup plus grande, et on épargne le transport d'une maison à l'autre.

La culture des cannes est, comme on voit, encore dans son enfance aux îles du golphe du Mexique.

La houe dont on se sert pour ouvrir la terre est trop légère; et tandis que dans l'Orient la charrue fait sortir facilement les racines pour la replantation, le nègre dans l'Occident est obligé de faire un grand emploi de ses forces, pour arriver au même but, d'où il

(1) Ces hangards s'appellent fiiperies.

résulte d'une part la nécessité d'employer un grand nombre d'hommes là où il aurait suffi d'une charrue, et de l'autre des résultats souvent très-mauvais, d'après 1°. l'imperfection des houes ; 2°. l'inégalité de la force des ouvriers; 3°. et nécessairement leur plus ou moins bonne volonté.

Il serait donc infiniment essentiel pour les îles dans les Indes occidentales,

1°. De donner plus de travail aux animaux, et beaucoup moins aux hommes ;

2°. D'employer une plus grande partie des terrains en pâturages ou en prairies artificielles ;

3°. De faire exécuter tous les transports au moulin ou ailleurs, sur des charriots plutôt qu'à dos d'hommes ;

4°. De ne plus avoir des distilatoires dans chaque habitation, mais de livrer, comme dans l'Orient, cette partie à des distilateurs occupés uniquement de cet objet :

5°. De préférer la charrue à la houe.

6°. De ne raffiner, ni ne terrer dans les colonies que la quantité de sucre nécessaire à la consommation des Colons, et d'envoyer le surplus dans les raffineries déjà établies en France, etc. ;

7°. De faire par-tout où cela serait possible, des petits canaux, à la manière du C. Brûlé ou Fulton, soit pour transport, soit pour irrigation, etc. ;

8°. D'adopter pour les arrosemens, soit des champs à cannes de sucre, soit des pâturages, etc., la nouvelle découverte des CC. Mongolfier et Argan, qui dans un courant d'eau quelconque peut donner les moyens d'en enlever à 33 pieds de hauteur, au moins la cinquième partie, et assurer pour des lieux encore assez éloignés du courant d'eau, des arrosemens très-faciles à volonté et dans les quantités nécessaires (1).

---

(1) On éviterait par ce moyen les barrages dans les rivières et tous les travaux auxquels on emploie tant de bras pour avoir de l'eau, travaux trop souvent ou emportés à la première crue d'eau, ou qui occasionnent des inondations s'ils résistent.

On sentira facilement les avantages prodigieux qui résulteraient du second article : l'augmentation des pâturages ; et du premier, le plus grand usage des animaux, puisque d'une part on aurait infiniment moins besoin des bras des colons, et que de l'autre on aurait plus de fumier, et bientôt un moyen assuré de trouver sur les lieux la viande nécessaire, soit pour la nourriture habituelle, soit pour les salaisons ; objets qu'on est obligé de tirer du dehors : les articles septième et huitième ne produiraient pas de moins grands avantages, etc.

La Réunion des Amis des Noirs et des Colons.